

IPA na US-05

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (33.3%)	80 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	1 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	1 g	5 min	15 %
Whirlpool	Citra	50 g	10 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	10 min	15 %
Na zimno	Citra	40 g	2 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	40 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis